



Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“ in unserem Restaurant.

Sie als Gast zu haben, heißt für Ihr Wohlbefinden zu sorgen. Das Forsthaus-Team ist daher stets bestrebt, Sie zufrieden zu stellen und Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten jeder Art (auch außer Haus) für Sie aus. Bei uns stehen Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 450 Personen zur Verfügung.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant!

Das Forsthaus-Team wünscht Ihnen einen „Guten Appetit“.



Restaurant „Zum Alten Forsthaus“

Inhaber: Martin Diebel

Hauptstraße 15-17, 36272 Niederaula

Tel. 06625 1717 Fax 06625 1811

www.forsthaus-niederaula.de

www.facebook.com/forsthaus.niederaula

Achtung

Änderung bei Gerichten +1,50 €

Preise Verpackungsmaterial

kleine Schale 0,30 €

mittlere Schale 0,50 €

große Schale 1,00 €



Suppen



*Kraftbrühe mit Flädle,
Gemüsen und frischen Kräutern*
5,90 €

*Cremesüppchen vom Hokkaido mit
Sesam-Crumble und Kürbiskernöl*
6,90 €



Vegan / Vegetarisch

*Bunter Salat der Saison mit glasierten veganen
Maultaschen, Lauch-Zwiebelfüllung und kleinen Tomaten*
13,90 €



*Großer Kartoffelrösti mit frischen Pfannenzpilzen,
Gartensalat, Balsamicodressing und Kräutern*
14,90 €



*Großer Kartoffelrösti mit frischen
Kräuterrahmpilzen und Gemüse der Saison*
15,90 €



*Variation von Knödeln
Käse-, Spinat- und Tomatenknödel auf leichter Käsesauce,
glasierten Tomaten und frisch gehobelem Parmesankäse*
17,50 €





Salate



Kleiner gemischter Salatteller
6,90 €

Salat der Saison mit Hausdressing und Speckcroutons
8,50 €

*Karamellisierter Ziegenkäse im Salatnest mit
Walnüssen, Preiselbeeren, Honig-Senfdressing
und warmen Honig*
15,90 €



*Frischer bunter Gartensalat
wahlweise mit Balsamico- oder Hausdressing*

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
15,90 € klein 10,50 €

- mit kleinem Rumpsteak
25,90 €

*Gebratene Garnelen mit Tomatenragout in Kräuterbutter
gebraten an buntem Salat und Dressing*
17,90 € klein 12,50 €

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette



Schnitzel



<i>Schnitzel nach „Wiener Art“</i>	17,90 €	<i>S</i>
<i>Pfefferrahmschnitzel</i>	18,50 €	<i>S</i>
<i>Rahmschnitzel mit frischen Pilzen</i>	18,90 €	<i>S</i>
<i>Paprikaschnitzel</i>	18,90 €	<i>S</i>
<i>Cordon Bleu</i>	19,90 €	<i>S</i>
<i>Schmandschnitzel</i>	20,50 €	<i>S</i>
<i>Jägerschnitzel mit glasierten Zwiebeln, Speck, Pilzen und Jus</i>	20,90 €	<i>S</i>
<i>Forsthausschnitzel mit Zwiebeln, Pilzen und Käse überbacken</i>	21,50 €	<i>S</i>

*Alle Schnitzelgerichte auch als
Hähnchenbrustschnitzel gegen einen Aufpreis von 3,50 €*

*Dazu servieren wir wahlweise Pommes, Kroketten
oder Bratkartoffeln und einen kleinen gemischten Salat*



Hauptgänge



*Gebackene Hähnchenbrust mit
mediterranem Gemüse, Rösti und Jus*
21,90 €

*Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Risotto mit
kleinen Tomaten und Rieslingsauce*
28,50 €

*Rumpsteak vom Angus Beef mit Kräuterbutter,
Jus, Bratkartoffeln und buntem Gartensalat*
200g 32,90 €
300g 37,90 €

*...mit gedünsteten Zwiebeln oder
gebackenen Röstzwiebeln 3,90 €*

...mit Pfannenchampignons 4,90 €



Hauptgänge



Heimischer Mostbraten

*Im Ofen mit Äpfeln gegarter Schweinekammbraten
mit Klößen und gemischtem Salat*

20,90 €

S

*Hausmacher handgewickelte Rinderroulade
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße*

23,90 €

*Sauerbraten in Gewürzsauce mit
Semmelknödel, Zwiebelschmelze und Apfelmus*

22,50 €

*Heimischer Wildbraten in Wacholdersauce mit
Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salat der Saison*

25,90 €

S

*Bauernente aus dem Rohr mit
Apfelrotkohl, Gewürzsauce und Kartoffelklößen*

$\frac{1}{2}$ 29,50 € $\frac{1}{4}$ 23,50 €



Kinder



*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes
und kleinen gemischten Salat
8,50 €*

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit
Gemüse, Kartoffeln und Rahmsauce
8,90 €*

*Hähnchen-Nuggets
mit Pommes und Salat
7,90 €*

Junior Burger
*100% Rindfleisch mit Käse,
Gurken, Tomaten und Salat
8,50 €*

mit Pommes 10,00 €



Dessert



Gemischtes Eis mit Sahne
7,90 €

*Gebackene Apfelküchle in Zucker und Zimt gewälzt
mit Vanillesauce, Eis und Sahne*
8,90 €

*Warmer Apfelstrudel
auf Vanillesauce mit Eis und Sahne*
8,90 €

*Hausgemachter Schokokuchen
auf Vanillesauce, Eis und Sahne*
9,50 €

*Forsthaus Dessertteller
eine süße Überraschung aus der Forsthausküche*
12,50 €

*Sehr geehrte Gäste,
in allen Speisen können sich folgende kennzeichnungspflichtige
Allergene, bzw. Zusatzstoffe befinden:*

Allergene

*glutenhaltiges Getreide
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse
Fisch und Fischerzeugnisse
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
Milch und Milchprodukte
Schalenfrüchte
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulfide
Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*

Zusatzstoffe

*mit Farbstoffen
mit Konservierungsstoffen
mit Antioxidationsmitteln
mit Geschmacksverstärkern
mit Schwefeldioxid
mit Schwärzungsmitteln
mit Phosphat
mit Milcheiweiß
koffeinhaltig
chininhaltig
mit Süßungsmitteln
enthält Phenylalaninquelle
gewachst
mit Nitritpökelsalz
Taurin
Tartrazin*

*Sollten Sie gegen etwas allergisch sein,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.*